ลักษณะทางเคมีของสับปะรดภูแล

สับปะรดภูแลเป็นสับปะรดที่มีปริมาณกรดโดยรวมค่อนข้างต่ำ คือมีปริมาณกรดโดยรวมเฉลี่ย 0.45% และมีวิตามินซีประมาณ 17 mg/100g และมีความหวานในระดับปานกลางคือเฉลี่ย 15° brix

กระบวนการผลิต

การปลูก



1. ปลูกได้ตลอดปี การปลูกใช้ได้ทั้งระบบการปลูกแบบแถวเดี่ยวและแถวคู่ โดยแถวเดี่ยวระยะห่างระหว่างต้น 25 เซนติเมตร ระหว่างแถว 100 เซนติเมตร ส่วนแถวคู่ ระหว่างต้น 30 เซนติเมตร ระหว่างแถว 50 เซนติเมตร ระหว่างแถวคู่ 100 เซนติเมตร

2. การเตรียมพันธุ์ ใช้หน่อพันธุ์และจุกพันธุ์ที่เกิดในพื้นที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุด และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงรายเท่านั้น

การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวหลังจากออกดอกประมาณ 120 ถึง 150 วัน อาจมากหรือน้อยกว่านี้ ขึ้นอยู่กับฤดูกาล ในระหว่างการเก็บเกี่ยว เกษตรกรต้องตัดผลผลิตใส่ภาชนะเพื่อมิให้เกิดการปนเปื้อนของเศษดิน หรือวัสดุอื่น หลังจากนั้นนำมาคัดเกรด ทำความสะอาดและบรรจุในหีบเพื่อจัดส่ง

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า **"สับปะรดภูแลเชียงราย"** และ/หรือ **"Chiangrai Phulae Pineapple"**

การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

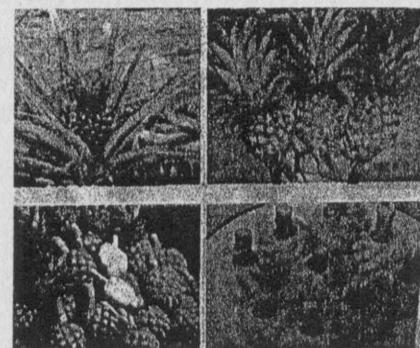
1. สับปะรดภูแลเชียงรายจะต้องมีการปลูกในเขตพื้นที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุด และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

2. กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดภูแลเชียงราย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อตรวจย้อนกลับได้

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ปลูกสับปะรดอำเภอเมือง
184 หมู่ 13 ตำนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
โทร.089-7799232



สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
Geographical Indication
THAILAND



สับปะรดภูแลเชียงราย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ปลูกสับปะรดอำเภอเมือง

สับปะรดภูแลเชียงราย

เลขที่คำขอ 48100016 **ทะเบียนเลขที่** สช 49100012
วันที่ยื่นคำขอ 8 พฤศจิกายน 2548
วันที่ขึ้นทะเบียน 8 พฤศจิกายน 2548
ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน องค์การบริหารส่วนตำบลนางแล และเครือข่ายผู้ปลูกสับปะรดภูแลจังหวัดเชียงราย

ประวัติความเป็นมา

เมื่อปี พ.ศ. 2520 นายอเนก ประทีป ณ ถลาง อาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้นำหน่อพันธุ์สับปะรดภูเก็ต ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มสายพันธุ์ควีนจากจังหวัดภูเก็ตมาปลูกครั้งแรกที่ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นแหล่งภูมิศาสตร์ของสับปะรดที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคเป็นอย่างดีคือ สับปะรดนางแล แต่ด้วยปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์ ทำให้สับปะรดที่ปลูกในแหล่งภูมิศาสตร์นี้มีลักษณะที่แตกต่างจากสับปะรดภูเก็ต คือ ขนาดผลเล็ก รูปร่างทรงกลม จุกใหญ่ ตั้งตรง รับประทานได้ทั้งเนื้อและแกน ซึ่งต่อมาได้เรียกชื่อสับปะรดดังกล่าวว่า **"สับปะรดภูแล"** โดยการนำเอาชื่อ **"ภูเก็ต"** ซึ่งเป็นแหล่งปลูกเดิมมาผสมคำกับแหล่งปลูกใหม่ คือ **"นางแล"** และขยายพื้นที่การปลูกครอบคลุมสามตำบลคือ ตำบลนางแล ตำบลท่าสุด และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกสับปะรดภูแลเชียงราย อยู่ในเขตพื้นที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุด และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุด และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย มีสภาพพื้นที่เป็นที่ราบ ที่ราบเชิงเขา เนินเขา และภูเขาสูง อยู่ในด้านทิศตะวันตก อันเป็นแหล่งกำเนิดลำห้วยหลายสายเป็นแหล่งน้ำที่สำคัญ พื้นที่มีความสูงกว่าระดับน้ำทะเลปานกลางเฉลี่ยประมาณ 400 เมตร ทำให้อากาศเย็นสบาย แต่มีอากาศหนาวในฤดูหนาว ประกอบกับสภาพพื้นที่ปลูกส่วนใหญ่มีความลาดเอียง ทำให้ปลูกสับปะรดในพื้นที่ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรครากเน่า

ลักษณะภูมิอากาศ

มีอุณหภูมิเฉลี่ย 24 องศาเซลเซียส ปริมาณฝนตกโดยเฉลี่ย 1757.4 มิลลิเมตรต่อปี จำนวนวันฝนตกเฉลี่ย 140 วันในหนึ่งปี ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 76

ลักษณะหลักของสินค้า

ลักษณะภายนอกของสับปะรดภูแล

1. **ลักษณะใบ** สับปะรดภูแลจะมีลักษณะใบเรียวเล็ก ใบสีเขียวอ่อนและมีแถบสีชมพูบริเวณกลางใบ ขอบใบมีหนามเรียงชิดติดกันตลอดความยาวของใบ
2. **จุก (Crowns)** จุกของสับปะรดภูแลจะมีขนาดความยาวโดยเฉลี่ย 1-1.5 เท่าของความยาวผล ตัวจุกมีลักษณะชี้ตรง
3. **ตา** ตาสับปะรดภูแลจะมีลักษณะตาที่เต่งตึงโปนออกมาจากผลอย่างเห็นได้ชัด
4. **ผล** ขนาดผลของสับปะรดภูแล มีขนาดเล็ก มีน้ำหนักตั้งแต่ 150 กรัม – 1000 กรัม
5. **เนื้อ** สับปะรดภูแลมีเนื้อออกสีเหลือง กรอบ กลิ่นหอม แกนสับปะรดกรอบหวาน สามารถรับประทานได้

